

# Daifuku

---

 [umamiandvegan.fr/daifuku/](http://umamiandvegan.fr/daifuku/)

## Daifuku à l'anke

---

*Temps de préparation : 45 min*

*Temps de cuisson : 15 min*

*Recette pour 12 Daifuku*

### Ingrédients :

---

- 250 g d'[Anko](#) (*recette maison*)
- 100 g de [Farine de riz gluant](#)
- 50 g de sucre
- 15 cl d'eau
- Maïzena ou fécule de pomme de terre

### Préparation :

---

1. Former 12 boules de 20 g d'Anko chacune et les placer au réfrigérateur pour 30 min.
2. Dans un bol/petit plat, mélanger la farine, le sucre et l'eau.
3. Faire bouillir de l'eau dans votre appareil à vapeur. Déposer le bol/petit plat dans le panier vapeur, couvrir et cuire 15 min à ébullition.
4. Une fois cuit, sortir le bol/petit plat du panier vapeur et écraser la pâte avec une spatule dur pendant 3 à 5 min afin de rendre le mochi plus élastique et éliminer les bulles d'air coincées à l'intérieur.
5. Tamiser beaucoup de Maïzena ou de fécule de pomme de terre sur le plan de travail (on ne lésine pas sur la quantité). Y déposer la pâte, se couvrir les mains de maïzena, former un boudin et le rouler dans la maïzena.
6. Séparer la pâte en 12 morceaux. Prendre un morceau de pâte et à la main, l'étirer pour en faire un disque suffisamment grand pour pouvoir y déposer la boule d'Anko au centre.
7. À l'aide d'un pinceau, enlever le surplus de Maïzena sur la face qui recevra la pâte d'Anko.
8. Poser l'Anko au centre du disque, rabattre 2 côtés opposés au centre et pincer le mochi pour les coller. Faire de même avec le reste du mochi jusqu'à recouvrir la totalité de l'Anko.
9. À l'aide du pinceau, enlever le surplus de maïzena sur le Daifuku.
10. Répéter le processus avec le reste de Mochi et d'Anko.

***C'est prêt ! Itadakimasu !***

### Astuces :

---

- Remettre de la maïzena sur les mains constamment, le Mochi est très collant.
- Manipuler la pâte Mochi tant qu'elle est chaude.
- Ne sortir que la moitié des boules d'Anko du réfrigérateur. Sortir l'autre moitié au dernier moment pour que celles-ci restent assez solides.
- Manger immédiatement de préférence mais peut se conserver au frigo.